

SKU: 69005002

Sirman

Stagionatore Modello KAIROS Controllo elettronico di umidità, temperatura e tempi di stagionatura a vari livelli



Descrizione

Stagionatore professionale Sirman

Stagionatore di salumi e maturatore carni.

Specifiche Tecniche

- Massima accessibilità ai componenti per manutenzione
- Pompa immissione umidità di serie con serbatoio 5 Lt e sensore livello
- Lampada UV di serie ma gestibile tramite programmi
- Velocità ventola ventilatore interno regolabile
- Lampada UV (accesa/spenta)
- Possibilità di modifica programma in corso da tastiera
- Regolazione ventola interna 10-100%
- Wifi con nuovo sistema di controllo WEBAPP
- Allarme serbatoio acqua vuoto
- KIT ALLESTIMENTO SALUMI: 2 traversi e 8 appendimenti

- KIT ALLESTIMENTO CARNI: 3 ripiani a griglia
- Potenza 570 W
- Alimentazione 1 ph
- Umidità % 40-95
- A mm 725
- B mm 797
- C mm 2020/2050
- Peso 140 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	202/205
Lunghezza (cm)	72.5
Profondità (cm)	79.7
Temperatura °C	2 / 25